



## Vaniljekrem

Vaniljekrem smaker godt i boller, kaker og desserter. Vi anbefaler at du lager din egen vaniljekrem, med ekte vanilje. Enkelt og meget godt! Vår bakermester anbefaler denne varianten

🕒 20 - 40

☁️ ENKEL

### Slik gjør du

- ① Pisk sammen eggeplomme, maisenna og sukker
- ② Hell melk og fløte i en kjele, skrap ut frø fra vaniljestangen og ha de og hele vaniljestangen i kjelen
- ③ Kok opp melkeblandingen og hell litt av den kokende væsken i bollen med eggeplommeblanding mens du rører
- ④ Hell alt tilbake i kjelen og rør kraftig til det tykner, pass på det ikke brenner seg
- ⑤ Ha kremen i en bolle eller en form og avkjøl kremen før bruk

# Ingredienser

2,5 dl	melk
2,5 dl	fløte
100 g	sukker
35 g	maisenna
4 stk	eggeplommer
½	vaniljestang